

Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 33 Bromberg, den 18. August 1935

Pflanzen, welche die Bienenzucht fördern.

Von R. Stahr-Zempelburg.

In der Landwirtschaft ist der Pflanzenbau je nach Lage und wirtschaftlichen Verhältnissen sehr verschieden; die intensive Landwirtschaft beseitigt manche Pflanze — z. B. Unkraut — die dem Bienenwirt nützlich ist, sorgt jedoch andererseits durch den Anbau neuer Pflanzen für gute Nahrung der Bienen.

In Nachstehendem möchte ich diese Pflanzen in vier Abteilungen einteilen und zwar in solche, die

1. in der Landwirtschaft beim regelmäßigen Betriebe,
2. durch Stickstoffsammlung usw. in Zwischenfrüchten,
3. durch besondere Düngung,
4. in Gärten und an Wegen

gebaut werden können.

1. Unter den ersteren Pflanzen dürfte wohl der Raps, aus dem die Biene eine ganz hervorragende Tracht gewinnen, dessen Anbau aber seit Jahren bedeutende Einschränkungen erfahren hat, in Frage kommen. Neben dem Raps wären noch andere Kreuzblütler — Senf, Rübsen- und Kohlarten anzuführen. Gerade der Senf dürfte zum Anbau besonders empfohlen werden, denn er beansprucht milden, nicht zu trockenen Boden, ja er wächst hervorragend auf Moorböden. Da der Senf allein angebaut aber nur zu gern vom Erdfloh weggefressen wird, käme eine den Bienen ebenso liebe Pflanze in Frage und zwar der Buchweizen, die beide im Gemenge einen schönen Grünfutterschnitt und eine reiche Honigernte geben. Endlich sei noch der Zottelwicke (vicia villosa) gedacht, die von den Bienen sehr geliebt wird und viel Honig gibt. —

2. Die Bienen lieben die meisten Stickstoffsammler. Hier wäre zuerst die Seradella zu nennen, welche als Zwischenfrucht angebaut, in Roggen zeitig eingesäet, nach der Ernte ein schön bestandenes Feld bietet, den Bienen Nahrung und dem Landwirt Futter und Dünger gibt. Es ist interessant nach der Ernte ein schön bestandenes Seradellafeld anzusehen. Es summt und brummt auf jeder Blüte!

An diese Pflanzen reihen sich die Kleearten, besonders Weißklee und Schwedenklee. Beide Stickstoffsammler werden einzeln und im Gemenge gesäet. Ferner wären in dieser Abteilung noch die wohlbekannte Erzarsette und der Inkarnatklee anzuführen, welche aber nur die Landwirte, welche kalkreichen besseren Boden haben, säen können.

3. Ferner ist es angebracht, durch passende Düngung unserer Wiesen und Weiden bessere und von den Bienen aufgesuchte Pflanzen zu erzielen. Es muß zugegeben werden, daß es — so gedrückt die Landwirtschaft darniederliegt — an Fortschritten im Betriebe nicht gefehlt hat; am wenigsten jedoch ist ein Fortschreiten im Anbau von Futtergewächsen und Erhöhung der Erträge auf Wiesen zu verzeichnen. Man klagt über geringe Ernten auf Wiesen, ohne zu untersuchen, was daran schuld ist und kauft lieber künstliche und teuere Futtermittel. Durch Gaben von Kalk, Kali und passende Phosphorsäure, sowie Bewässerung sind aber bereits Erträge auf sonst geringen Wiesen erzielt und Pflanzen erzeugt worden, die sonst auf den betreffenden Flächen nie zu finden waren und auf welchen die Bienen ebenfalls reichlich Nahrung finden. —

4. Endlich ist der Landwirt noch recht gut im Stande, seinen Bienen auch in Gärten und Wegen gütlich zu tun und dadurch sein Anwesen landschaftlich zu verschönern und zu verbessern. Oft versuchen einzelne und ebenso Gemeinden mühsam ihre Wege zu bepflanzen! Es müssen Obstbäume stehen — meint man — und es werden da nur zu oft Krüppel erzielt, anstatt schöne Linden und Akazien anzupflanzen. Bekanntlich liefern die Blüten dieser Bäume sehr reiche Honigausbeute, wobei anzuraten ist, verschiedene Linden — früh und spät blühende — zu verwenden. — Ebenso gibt es genügend Orte und Winkel, sowie Raine, wo verschiedene Ziersträucher, die den Vögeln und Bienen willkommen sind, anzubringen wären (Schneebeere, Judenkirsche). Und nun der Ort, wo der Landwirt nach des Tages Mühen und Sorgen an Sommerabenden Erholung sucht — der Garten —; hier bietet sich neben dem Nutzen, für den Haushalt Gemüse zu bauen, noch Gelegenheit zum ziehen mancher schönen auch der Biene angenehmen Blume. Tulpen, Narzissen, Reseda, Löwenzahn, Hyazinthe und nadere Blumen erfreuen nicht nur unser Herz, sondern auch die summende Biene. Im Gemüsegarten aber gibt die blühende Gurke Bienennahrung und die Sonnenrose an Rändern und sumpfigen Gräben den Bienen im Sommer und den hungernden Vögeln im Winter erwünschte Nahrung. Auch noch im Kampfe gegen den Hederich kann der Landwirt dem Imker insofern nützlich sein, indem er beim Pflügen durch Festwalzen der Furchen den Aufgang des Hederichs beschleunigt, auf diese Weise den Bienen Futter schafft und bei der Bestellung das Unkraut dann vertilgt. —

Obst- und Gartenbau.



So soll eine Erdbeerpflanze aussehen!

*

Moos an jungen Obstbäumen.

Die Bildung von Mos an jungen Bäumen ist eine Folge der Nässe. Älteren Bäumen schadet diese Moosbildung im allgemeinen nicht viel, dagegen wirkt sie auf junge Obstbäume sehr schädlich ein. Man nehme die obere Erde bis auf die Baumwurzeln weg und schütte guten Boden ein, aber nur so hoch, daß die Wurzeln höchstens einige Zoll bedeckt sind. Bei stehender Nässe kann man auch in einiger Entfernung vom Baum, über die Reichweite der Wurzeln hinaus, im Umkreise einen schmalen Graben ziehen und diesen mit kleinen Steinen oder altem Mauerkalk ausfüllen.

Anbau von Adventsgemüse.

In klimatisch günstigen Lagen erzielt man mit dem Anbau von Adventsgemüse, d. h. im Oktober/November ausgepflanztem Kohlgemüse, recht schöne und frühe Erträge. In Frage kommen hierbei bestimmte zur Überwinterung geeignete Sorten von Rot- und Weißkraut sowie Wirsing. Die Aussaat wird im Laufe des August vorgenommen. Es kommt bei der Anzucht dieser „Winterpflanzen" besonders darauf an, recht kräftige, gedrungen gewachsene Setzlinge zu erhalten, die der Winterkälte gut standhalten.

Wie alles Kohlkopfgemüse, so verlangt auch das Adventsgemüse einen gut vorbereiteten, reich gedüngten Boden; die Düngung muß schon deshalb reichlich bemessen sein, weil wir Zwischenkultur treiben wollen. Die Grunddüngung bildet gut verrotteter Stallmist, der gut verteilt und mehr nach oben hin in die Furchen gestreut wird; dazu darf der Kunstdünger nicht fehlen. Man gibt auf 1 Ar etwa 2½ Kilogramm 40prozentiges Kalisalz oder die dreifache Kainitmenge, 3 Kilogramm Superphosphat und 2 bis 2½ Kilogramm Montan- oder Leunasalpeter. Es empfiehlt sich, höchstens die Hälfte des Salpeters im Herbst zu verabreichen und den Rest im zeitigen Frühjahr als Kopfdünger zu geben. Im übrigen werden die genannten Kunstdünger gut vermischt und einige Zeit vor dem Auspflanzen breitwürfig ausgestreut und nicht tief untergebracht.

Man pflanzt am besten in etwa 10 Zentimeter breite und tiefe Furchen, gibt dem Weiß- und Rotkappus einen allseitigen Abstand von ca. 60 Zentimetern, dem Wirsing dagegen bei 60 Zentimeter Reihenabstand in der Reihe nur eine Entfernung von etwa 30 Zentimetern. Natürlich läßt man nicht alle Wirsingpflanzen bis zur vollständigen Entwicklung stehen, sondern schneidet im Frühjahr die Hälfte heraus, sobald die Pflanzen lose Herzen zu bilden beginnen, diese liefern ein schmackhaftes Gemüse. Die andere Hälfte Wirsing wird erst geerntet, wenn sie feste Köpfe bildet, und das ist Ende Juni bis Mitte Juli der Fall. Die verhältnismäßig frühe Kopfkohlernte rechtfertigt in gegebenen Lagen den Anbau von Adventsgemüse, wozu noch der Umstand tritt, daß dieses Gemüse unter tierischen und pilzlichen Schädlingen kaum zu leiden hat.

Zwischenkulturen von Spinat, Wintersalat, Kopfsalat lassen sich mit der Anzucht von Adventsgemüse recht vorteilhaft verbinden. Hpf.

*

Ersatz für Komposterde?

Ersatz für Komposterde? Mancher Gartenbesitzer wird bei dieser Frage verneinend den Kopf schütteln. Das kann niemals etwas Gutes werden, wird er mit einer abwehrenden Geste sagen. Das ist aber durchaus nicht gesagt. Mag ein Schrebergärtner auch darauf bedacht sein, seinen Vorrat an Kompost zu vergrößern, so fehlt es ihm im Herbste, besonders zurzeit der Baumpflanzung, doch daran. Da wird er dann gern zu einem Ersatzmittel greifen, besonders wenn dieses als vollwertig zu bezeichnen ist.

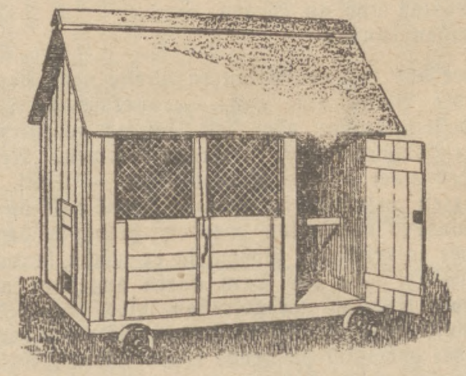
Ein solcher Ersatz ist leicht zu beschaffen, indem man die Gartenerde und halb verrotteten Dünger zu gleichen Teilen vermischt. Man setzt zu diesem Zwecke einen Haufen zusammen, der abwechselnd aus einer Lage Gartenerde und halb verrotteten Dünger zu gleichen Teilen besteht. Dieser Haufen wird dann vier- bis fünfmal umgestochen und zerkleinert. Die so gewonnene Masse hat ein faseriges Aussehen, ist locker, fettig und warm. Sie ist sehr geeignet, durch ihre schwammige Feuchtigkeit die so wichtige Wurzelbildung zu befördern.

Dieser Ersatz für Komposterde ist auch schnell und ohne erhebliche Kosten herzustellen. Er kann gut und gern empfohlen werden. Jedenfalls hat er sich in der Praxis durchaus bewährt. Der Gartenfreund wird gern die Gelegenheit wahrnehmen, sich gegebenenfalls auf besagte Weise aus der Verlegenheit zu helfen.

Geflügelzucht.

Der Geflügelwagen.

Fahrbare Geflügelhäuser sind für den landwirtschaftlichen Betrieb von Vorteil, weil sie die Übersiedlung des Hühnervolkes nach der Getreideernte auf die Felder ermöglichen. Das Huhn ist an seinen Stall gewöhnt und wird ihn abends wieder aufsuchen, wenn es tagsüber fleißig auf dem Felde Körner und Insekten aufgelesen hat. Dieses Befahren der Felder mit dem Geflügelwagen hat den Vorteil, daß ausgefallenes Getreide nützlich verwendet,



die Schädlingsvertilgung gefördert und das Geflügel kostenlos unterhalten wird. Außerdem hat das Beweiden der Getreidefelder durch Hühner auch einen großen Einfluß auf die Eiererzeugung. Die Sommereier sind aber bekanntlich zum Einlegen am besten geeignet.

Die Abbildung läßt deutlich erkennen, wie ein fahrbarer Geflügelstall beschaffen sein muß. Im Innern sind nur die Sitzstangen und Legenester. Eine Längsseite ist durch Drahtgeflecht abgeschlossen und kann durch einen nach oben verschiebbaren Laden vollständig geschlossen werden. Auf dieser Seite ist auch die Tür und an der Stirnseite das Ausgangsloch für die Hühner. Die Größe des Stalles richtet sich nach der Zahl der Hühner, die darin Platz finden sollen. J. Schn.

Die Federmilben der Hühner.

Um die Hühner von den Federmilben zu befreien, reinige man das Gefieder mittels einer weichen Bürste und besprenge es anschließend mit verdünntem Franzbranntwein. Nach einer kurzen Behandlung dieser Art werden die Hühner bald kein zerfressenes Gefieder mehr haben.

Gänsezüchters Arbeiten im August.

Nun werden schon wieder, zum Teil unter vielem Drängen, die Bauernfrauen dazu verleitet, ihre kräftigsten Junggänse herzugeben. Gewiß, um diese Zeit sind sie schon prächtige Bratvögel. Es ist aber grundfalsch, die besten Tiere in der Hoffnung wegzugeben, die noch vorhandenen würden auch noch brauchbare Zuchtgänse werden. Das kann sein, ist aber nicht immer der Fall. Für jeden Tierzüchter muß es Grundsatz sein, gerade das Beste für sich zu behalten; denn sonst kommt er in seinem Zuchtbetriebe anstatt vorwärts, bald rückwärts. Angebracht ist es dagegen für Landwirtschaften, wo nicht genug Junggänse vorhanden sind, sich jetzt solche aus Bayern, Thüringen, Hessen usw. kommen zu lassen, um diese sog. Stoppelgänse mit auf die Felder hinauszutreiben. Dort wachsen sie bald zu ansehnlichen Bratgänsen heran.

Die Enten im August.

Sind die Erpel zwei-, höchstens dreimal zur Zucht benutzt, so haben sie ausgedient. Jetzt ist die günstigste Zeit, sie zu schlachten, soll Futter gespart werden. Für die schweren Enten, die sog. Fleischenten, geht im August die Legeperiode zur Reige; die anderen Entenrassen legen erfreulicherweise noch weiter, trotzdem sie auch schon in der Mauser sind. Die Erpel mancher Entenrassen sehen in dieser Zeit so aus, als wären sie weiblichen Geschlechts. Wer zur Auffrischung seines Entenzuchtstammes frisches Blut braucht, tut gut, sich jetzt Jungerpel der schweren Entenrassen anzuschaffen; denn der Absatz an geschlachteten Fleischenten hat wieder stark zugenommen. Paul Hohmann.

Viehzucht.

Torf als Streumittel für Schweine.

Von allen Haustieren sind die Schweine, besonders die edleren Rassen, am meisten ansteckenden Krankheiten ausgesetzt. Das ist bei der allgemein üblichen Art der Schweinehaltung auch nicht weiter verwunderlich; die Schweineställe mancher mittlerer und kleinerer Besitzer ähneln mitunter Sumpfanlagen, jedenfalls lassen sie diesen Vergleich aufkommen. In den Ecken bilden Urin und Kot eine abscheuliche Mischung, die natürlich einen Brutherd für Bazillen bildet. Die Schweine wühlen in diesem Schmutz herum, woraus sich als unausbleibliche Folge eben die vielen Krankheiten ergeben. Eins der wirksamsten Mittel, diesen Zuständen und Gefahren ein Ende zu machen, ist uns im Torf in die Hand gegeben. Dieser besitzt eine Aufsaugekraft, welche die des Torfes um mehr als das Doppelte übertrifft, und wirkt außerdem auch gegen Fäulnisbildung günstig ein. Erfahrungsgemäß sterben eine Anzahl von Krankheitskeimen innerhalb weniger Stunden ab, wenn sie auf Torf kommen. Da der Torf die übel riechenden scharfen Ammanaltgase bindet, ist in Ställen, die mit Torf gestreut werden, fast kein Geruch wahrzunehmen. Für die Aufzucht der Ferkel ist der Torf ebenfalls von Vorteil. Er verhindert beispielsweise die Ansteckung bei dem gefürchteten Durchfall und bewahrt so den Züchter oft vor großem Schaden.

Ein besonderer Stall den Ferkeln!

Man findet es noch oft in landwirtschaftlichen Schweinehaltungen, daß die Ferkel bei dem Mutterschwein belassen werden. Es ist aber vorteilhafter, die Ferkel in einem gesonderten Stalle zu halten. Sie entwickeln sich dann viel kräftiger und rascher, weil das für sie bestimmte Futter ihnen zugute kommt, während sonst das Mutterschwein den größten Teil des Futters selbst wegnimmt.

Vertreibung von Pferdeläusen.

Zur Vertreibung von Pferdeläusen ist vor allem fleißiges Striegeln und Bürsten vonnöten. Was dabei an Pferdeläusen abfällt, muß man sorgfältig sammeln und verbrennen. Dadurch aber kann man das Ungeziefer nur zu einem geringen Teile beseitigen. Ein wirksameres Mittel ist die Einreibung mit grauer Merkurialsalbe. Doch darf die Salbe nur an einzelnen Stellen wie am Halse und den Flanken und auch da nur sehr dünn aufgetragen werden. Nach drei bis vier Tagen muß eine Waschung mit Tabakabkochung erfolgen; auf ein Pfund Tabak nimmt man 6—8 Liter Wasser. Darauf nimmt man eine Nachwaschung mit reinem Wasser vor. Von recht günstiger Wirkung sind auch Waschungen mit 1½prozentigem Cresolin, Lysol oder Karbolwasser. Auch diese Lösungen müssen nach einer Viertelstunde mit reinem Wasser abgewaschen werden.

Bienenzucht.

Der Sommerbrutsatz.

In guten Trachtjahren besteht die Gefahr, daß fast alle verfügbaren Zellen mit Honig vollgetragen werden, so daß der Brutraum über Gebühr eingeengt wird. Dann gibt es nur einen ganz kleinen Stamm von Jungmannschaft, der in den Winter geht. Das ist das Verkehrteste, was im Betriebe geschehen kann. Die jungen Bienen sind unsere ganze Hoffnung für das künftige Frühjahr. Es muß deshalb unbedingt dafür gesorgt werden, daß im August und September noch möglichst viel Jungbienen erbrütet werden. Das wird ermöglicht durch öfteres Schleudern des Honigraumes. Dann werden im Brutraum viele Zellen für den Bruteinschlag frei. Das darf nie übersehen werden. Anderseits muß, wenn die Tracht sehr gering ist, guter Honig oder auch Zuckerlösung in kleinen Portionen eingefüttert werden. Dadurch wird die Königin zu erneutem, starkem Bruteinschlag gereizt.

*

Der künftige Winterraum der Bienen darf nicht zu enge, aber auch nicht zu weit sein.

Ist er zu klein, kommen die Bienen im Spätherbst nie zu rechter Ruhe, setzen das Brutgeschäft viel zu weit in die kalte Zeit hinein fort. Die noch auskommenden jungen Bienen können keinen Reinigungsausflug mehr halten, marschieren dann in Eilschritten der unheimlichen Ruhr entgegen. Auch beginnen allzu eng eingewinterte Völker den Bruteinschlag viel zu frühe, oft schon zu Weihnachten oder um die Jahreswende. Frühbrüter aber sind bei unseren klimatischen und Vegetationsverhältnissen fast immer verlorene Kinder. Da nun im Herbste viele Bienen dahinsterben, wird es notwendig, einige nicht mehr belagerte Waben dem Brutneste zu entnehmen. Dabei wollen wir uns vorsehen, daß nicht gerade die fettesten Honig- und einzigen Pollenwaben mit ausgehängt werden. Allen Völkern werden nur so viele Waben belassen, als sie ausgiebig besetzt halten können, dazu noch je eine nicht mehr völlig belagerte Wabe nach vorn und rückwärts oder — bei Blätterstöcken — nach rechts und links. Wgt.

Für Haus und Herd.

Die Tomate in der Küche.

Weiße Tomatensuppe.

Die Grundlage für die Tomatensuppe bildet eine leichte Fleischbrühe. Wenn diese schon fast fertig ist, nimmt man ein paar Löffel in eine Kasserolle ab, gibt einen Löffel Butter hinein und dünstet darin die Tomaten weich, und zwar rechnet man auf vier Personen vier größere Früchte. Nach ungefähr einer halben Stunde rührt man die Tomaten durch ein feines Sieb, verdünnt die Masse mit etwas Brühe und rührt sie dann in die Suppe hinein. Zum Schluß rührt man noch in ein Glas saure Sahne oder Milch einen Löffel Mehl an und quirlt sie dann in die Suppe hinein. Man läßt noch ein paarmal aufkochen und gibt die Suppe auf den Tisch. Dazu reicht man in Scheiben geschnittene und in Fett geröstete Brötchen oder auf Wasser gekochten dicken Reis.

Klare Tomatensuppe.

Die klare Tomatensuppe wird ebenso bereitet, wie die weiße, nur daß man sie statt mit Milch mit einem halben Glas Wein anmacht. Die Suppe schmeckt auch dann gut, wenn man sie nicht auf Fleisch kocht, sondern nur Knochen und Gemüse auskocht.

Tomaten mit Rührei.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und in etwas Butter und Zwiebel gedämpft. Dann fügt man die eingeschlagenen Eier dazu und läßt das Ganze ein paarmal aufbraten.

Tomatensalat.

Sehr wohlschmeckend ist ein auf folgende Weise zubereiteter Tomatensalat. Die Tomaten werden mit einem sehr scharfen Messer in ganz feine Scheiben geschnitten. Nun ordnet man sie in einer Schale immer schichtweise an und streut dazwischen Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebel. Es empfiehlt sich, den Salat ein paar Stunden, ehe er gegessen wird, fertig zu machen, damit die Tomaten gut mit den Zwiebeln, dem Salz und dem Pfeffer durchziehen. Man ißt den Salat mit Brot oder auch zu kaltem Fleisch.

Tomatensoße.

Tomatensoße wird auf folgende Weise hergestellt: Die Tomaten werden mit etwas Wasser weichgedünstet und durch ein feines Sieb gerührt. Nun wird das Mus mit Wasser verlängert und eine Schwitze aus Mehl und Fett, etwas Essig und Salz, daran gequirlt. Nach Belieben kann man noch etwas Zucker hinzu tun. Die Soße kann man zu verschiedenen Gerichten reichen, die durch diese Beigabe viel schmackhafter und pikanter werden. Sehr gut schmeckt z. B. Reis mit Tomatensoße. Er wird mit Wasser zu einem dicken Brei eingekocht. Ein anderes vorzügliches Gericht sind Nudeln mit Tomatensoße. Die Nudeln werden in Wasser weichgekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und dann mit der Tomatensoße auf den Tisch gegeben.

*

Die Bereitung von Fruchtsäften und Fruchtsirupen.

Unter Fruchtsäften versteht man leicht gezuckerte Säfte, die wir durch Pasteurisieren, d. h. 15 Minuten langes Erhitzen auf 72 Grad haltbar machen müssen. Beim Pasteurisieren ist gut auf die Temperatur zu achten, da ein stärkeres Erhitzen über 75 Grad das frische Aroma nimmt und einen nachträglich durch nichts mehr zu beseitigenden Kochgeschmack hervorruft. Bei diesem Verfahren rechnet man je nach Säuregrad der Früchte ¾—1 Pfund Zucker auf 1 Liter Saft.

Diese Fruchtsäfte, die man beim Gebrauch nur wenig verdünnen kann und evtl. noch nachzuckern muß, sind bei weitem nicht so ergiebig wie die im Handel als Fruchtsirupe bezeichneten dickflüssigen Säfte, die außerdem auf Grund ihres hohen Zuckergehaltes einen bedeutenden Nährwert besitzen. Da wir diese Säfte vorzugsweise Kindern und Kranken geben, die besonders im Sommer meist mehr Durst als Hunger haben, kommt der hohe Nährwert der Fruchtsirupe sehr zu statten. Man kann aus ihnen sehr schöne Milchmischgetränke herstellen und im Winter alkoholfreien P u n s ch.

Zu diesem eignet sich am besten Kirsch- und Johannisbeersirup. Man verdünnt ihn einfach mit kochendheißem Wasser und gibt je Glas noch 1 Teelöffel Zucker hinzu. Auch als Zusatz zum Tee statt Rum sollte man sie mehr heranziehen. Im Sommer wirken sie besonders durstlöschend, wenn sie mit gutgekühltem Sprudel oder Mineralwasser versetzt werden.

Ihre Herstellung geschieht nach neuzeitlichen Gesichtspunkten auf folgende Weise:

Der durch Abpressen oder auf warmem Wege gewonnene Saft wird aufgekocht. Inzwischen kocht man den Zucker mit etwas Wasser zur klaren Perle, setzt ihn vorsichtig zu, da der Saft stark aufschäumt, und läßt den Saft mit dem Zucker zusammen unter Abschäumen nur ganz kurz durchkochen. Die notwendige Bindigkeit, die dem Sirup seine Haltbarkeit verleiht, wird durch den Zucker erzielt. Um nicht Gefahr zu laufen, daß der Fruchtsirup nachträglich in Gärung gerät, muß er einen Zuckerzusatz von 65 Prozent bekommen, d. h. zwei Drittel Zucker zu ⅓ Saft. Bei geringer bemessenem Zuckerzusatz muß vorsichtshalber ein unschädliches Konservierungsmittel (Benzoesaures Natron) zugesetzt werden.

Der Saft wird noch heiß in die sauberen Flaschen gefüllt und gut verkorkt an trockenem Ort aufbewahrt.

A. Knauth.

*

Falsche Fischsuppe.

Allerlei Suppenkraut wie Sellerie, Porree, Zwiebeln sowie ein Lorbeerblatt werden in so viel Wasser mit Salz weich gekocht, als man Suppe benötigt. Dann quirlt man ½ Liter Magermilch mit 2—3 Eßlöffel Mehl an die kochende Brühe, läßt sie aufkochen und schmeckt sie mit Butter und etwas Pfeffer ab. Etwas feingehackte grüne Petersilie gibt der Suppe einen noch angenehmeren Geschmack.

Gedünstete Teltower Rübchen.

Die Rüben werden sauber geputzt und gewaschen. Dann röstet man einen Löffel Zucker bräunlich, gibt einen Löffel Mehl hinzu, das man ebenfalls bräunen läßt, und verkocht nun das Ganze mit einer guten Fleischbrühe zu einer dicklichen Soße. Darein gibt man die Rüben, schmeckt sie ab und läßt das Gericht auf mäßigem Feuer dünsten. Als Beigabe eignen sich vorzüglich Fricandellen.

Gebratene Leber, sehr schmackhaft.

Man nimmt am besten frische Kalbsleber, befreit sie nach gründlicher Reinigung von Haut und Sehnen und schneidet sie in fingerdicke Scheiben. Dann kehrt man sie in Mehl und brät sie in offener Pfanne mit gelber Butter und Speck etwa 10 Minuten lang auf beiden Seiten gut durch. Dann gibt man etwas Essig, Wasser und Salz hinzu, bedeckt die Pfanne und läßt die Leber noch etwas dämpfen. Anschließend rührt man die Soße sämig und bringt das Gericht möglichst warm auf den Tisch.

Quittengelee.

Drei Teile Quitten, ein Teil Äpfel werden in Wasser weich gekocht. In einem sauberen Saftbeutel läßt man den Saft ablaufen. Auf ein Glas Saft kommt feiner Zucker, und dann wird das Ganze in einem Gelee gekocht. Dieses Gelee schmeckt vorzüglich; es hat eine schöne rote Farbe.

Reinigung von Goldsachen.

Eine wirkungsvolle Methode, um mattgewordene Goldgegenstände zu reinigen, ist folgende: Man nimmt 20 Gramm doppeltkohlensaures Natron, 10 Gramm Chlorkalk und die gleiche Menge Salz und löst dies in einem knappen Viertelliter Wasser auf. Mit dieser Lösung wäscht man den Gegenstand mit einer reinen Bürste wenige Sekunden lang, spült ihn dann zweimal in reinem Wasser ab und legt ihn kurze Zeit in trockene Sägespäne. Dann reibt man den Gegenstand mit feiner Watte ab. Er wird auf diese Weise sein früheres Aussehen zurückgewinnen.

Stets eine saubere Kleiderbürste.

Die Kleiderbürste wird im Laufe der Zeit unansehnlich und schmutzig. Dem kann man vorbeugen, indem man die eben gebrauchte Bürste jedesmal gegen ein reines Papier reibt, das man mit einer Hand gegen die scharfe Kante eines Tisches hält. Man setzt dies Verfahren solange fort, bis das Papier, das man beim Reinigen immer verschiebt, rein bleibt. Das übliche Auswaschen der Kleiderbürste mit Soda oder Seife ist nur von Nachteil.

Wie reinigt man silberne Löffel?

Täglich gebrauchte silberne Löffel müssen des öfteren gründlich gereinigt werden. Dies erreicht man am besten, wenn man sie für einige Minuten in kochend heißes Kartoffelwasser legt. Die silbernen Löffel bekommen dadurch einen schönen Glanz. Will man aber, daß sie wie neu aussehen, so lege man sie in eine Lösung von gleichen Teilen Kochsalz, Weinstein und Alaun und lasse diese Mischung aufkochen. Danach nimmt man die Löffel heraus und reibt sie mit einem weichen Tuche trocken.

Der unangenehme Geruch der Blumenvasen

wird beseitigt, wenn man einige eiserne N ä g e l in das Wasser wirft. Durch den hierbei eintretenden Oxydationsprozeß des Eisens wird die Fäulnis des Wassers verhindert. Ein in den Blumenbehälter geworfenes Stückchen H o l z k o h l e dient übrigens demselben Zweck. r.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: A r n o S t r ö s e; für Anzeigen und Reklamen: E d m u n d P r z y g o d z k i; Druck und Verlag von A. D i t t m a n n, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.